bofrost

Catálogo especial Navidad:
Válido del 12.11.2012 al 31.12.2012

Celebrar, Compartir, Disfrutar...

0499 **Salmón en hojaldre**

Sabemos que gusta, por eso volvemos a seleccionar para estas fechas nuestro exquisito y tierno filete de salmón noruego, envuelto en un crujiente hojaldre y con una suave salsa de eneldo. Toda una delicia para los gourmets del pescado. Fácil de preparar al horno.

(20,75 € / kg) 600 g **12,45 €**

Unidos para construir su futuro

ALDEAS INFANTILES SOS

Felices Fiestas,

Estimado cliente,

Juntos nos acercamos a la última temporada del año 2012. Nuestros días se vuelven más cortos y el frío invade nuestras calles, sin embargo, con la llegada de la fiesta de Navidad todo cambia. La decoración de las calles y de nuestros hogares, la música… un conjunto de elementos que nos convierten el invierno en un periodo cálido y lleno de alegría.

Además, no podemos olvidar uno de los principales placeres de esta celebración: disfrutar de nuestros familiares, amigos, en definitiva, de todas las personas que más nos importan.
Para ello, desde bofrost* le ofrecemos toda una variedad de propuestas sorprendentes con las que podrá conseguir el máximo disfrute de esta fiesta.

Por segundo año consecutivo, bofrost* colabora con Aldeas Infantiles SOS como constructor de futuro en una acción solidaria. Toda la información al respecto, la encontrará en la página 14 de este catálogo.

Le deseamos Felices Fiestas,

El equipo bofrost*

El mejor regalo para la familia…

Nuevo

Incluye Parmigiano Reggiano

8255 **Carpaccio de Buey**

Carpaccio compuesto por finas láminas de carne de buey, marinada en acéite de oliva. Acompañado de 2 bolsitas de queso Parmigiano Reggiano que le darán el toque y el sabor perfecto. ¡Un entrante que no puede faltar en su mesa!

(55,94 € / kg) 2 raciones = 160 g **8,95 €**

Auténticas delicias directas a su mesa

0513 **Filetes de salmón**

¡Calidad sorprendente! Cortado del lomo del salmón, fileteado limpiamente y cortado en porciones, prácticamente sin espinas. Un plato imprescindible en estas fiestas.

(27,08 € / kg) 600 g **16,25 €**

Nuevo

8862 **Trufas de Chocolate y crujiente de Almendras**

Disfruta de nuestra deliciosa variedad de trufas de chocolate, unas cubiertas con almendra caramelizada y otras cubiertas con trocitos de chocolate. Un clásico entre los postres Navideños. Elaborado con cacao de Santo Domingo que ofrece una excelente calidad y sabor.

(27,59 € / kg - 0,41 € / ud.) 2 x 9 unidades = 270 g **7,45 €**

El gusto por la alta gastronomía

0583 Rollitos de Salmón al queso Mascarpone

El entrante perfecto para compartir en la Navidad y servir con biscotes o como canapés. Jugosas lonchas de salmón ahumado relleno de una mezcla a base de trozos de salmón, queso mascarpone, queso fresco y cebollino. Sabor auténtico.

(39,75 € / kg) 2 unidades = 200 g **7,95 €**

8959 Marqués de Arfanda Rioja Reserva 2005

Este vino es el orgullo de nuestra Bodega. Hemos seleccionado las mejores barricas y las hemos dejado madurar un periodo de 3 años, dando como resultado este exclusivo caldo. Disfrute de nuestra Vendimia Seleccionada acompañada de carne roja, ave de caza o queso curado.

(13,27 € / l) 750 ml **9,95 €**

8398 Cuarto de cochinillo asado al estilo Segoviano

Delicioso cochinillo asado al estilo segoviano, elaborado con vino blanco, aceite de oliva virgen, ajo, sal, pimienta y laurel. Una receta sencilla pero con un gran sabor que hará deleitar los paladares de todos los comensales. Gozarán de una piel crujiente y una textura de la carne deliciosamente tierna

(36,32 € / kg) 1.100 g **39,95 €**

8766 Champiñón Marinado

Sabrosos champiñones marinados. Una receta de alta calidad, cuyo sorprendente sabor le convierte en un acompañamiento perfecto para deleitar cualquier paladar. Fácil y rápido de preparar.

(15,44 € / kg) 450 g **6,95 €**

0953 Bombones Florentina de chocolate con almendras y avellanas

Déjese seducir por esta variedad celestial de bombones a base de galletas de mantequilla decoradas minuciosamente con diferentes tipos de chocolates y abundantes trozos de almendra y avellana.

(32,38 € / kg - 0,32 € / ud.) 40 unidades = 400 g **12,95 €**

Una experiencia de sabor genuina

8217 Crepes de Bogavante

De primer plato, puede proponer a sus invitados una receta original y exclusiva: unos crepes rellenos de bogavante y velouté de pescado. Una receta de los mejores restaurantes.

(29,74 € / kg - 2,83 € /ud.) 6 uds. = 570 g **16,95 €**

5795 Mezcla de boletus laminado

Boletus edulis, Boletus reticulatus también conocido como Boletus aestivalis, Boletus aereus, conocido por los aficionados como hongo negro y una de las especies más codiciadas, Boletus pinicola, conocido como Boleto de los pinos.

(36,50 € / kg) 300 g **10,95 €**

8427 Lomo de Bacalao Jumbo

Del mejor bacalao y la mejor variedad. Lomo de bacalao extraído de piezas exclusivas y caracterizadas por su tamaño, textura y sabor. Para preparar toda una receta gourmet.

(Peso escurrido: 572 g / 1 kg escurrido = 39,07 €) 650 g **22,35 €**

8003 Copas de Sorbete al Champán

¡En ésta Navidad no le faltarán copas para el champán! Con este sorbete de limón, podrá saborear el aclamado sabor a champán en su menú navideño, y quedarse con las copas de cristal. Exclusivo para bofrost*.

(18,31 € / kg - 3,11 € / ud.) 4 uds. = 680 ml **12,45 €**

Excelencia garantizada en su mesa

0544 **Auténtico Salmón Noruego ahumado**

Permítase este placer y disfrute de lo auténtico: salmón noruego ahumado, cortado cuidadosamente y listo para servir.

(40,50 € / kg) 200 g **8,10 €**

Nuevo

8399 **Paletilla de Cordero nacional**

Deleite a sus invitados con esta paletilla de cordero nacional, que viene preasada y precortada en 3 porciones grandes. Una receta muy sabrosa y equilibrada elaborada con vino tinto, aceite de oliva, cebolla, coñac, sal y pimienta. Por su suave sabor sorprenderá incluso a los menos adeptos a esta delicada carne.

1000 g **39,95 €**

Nuevo

5909 **Pan circular**

14 ricos panecillos presentados en forma circular, para que pueda decorar su mesa y servir un pan muy especial. Elaborado con cinco sabores diferentes : semillas de amapola, sésamo, calabaza, girasol y con cobertura crujiente de queso.

(13,90 € / kg) 500 g **6,95 €**

Nuevo

8864 **Fantasía de Chocolates**

El placer de chocolate servido de forma elegante. Le presentamos 2 recetas a base de chocolate belga: Mousse de chocolate blanco, negro y avellana con avellana crujiente; Mousse de chocolate negro y avellana, y chocolate negro y frutos secos crujientes. El postre perfecto para terminar el menú con buen sabor de boca.

(52,41 € / kg - 1,99 € / ud.) 6 uds. = 228 g **11,95 €**

Inolvidable mezcla de sabores

6427 **Vieiras al champán**

Servidas en su concha natural, con auténtica carne de vieira (aprox. 30%) y salsa de champán compuesta de carne de vieira, crema, nuez moscada, champiñón y champán. Una receta especial para acompañar estas fiestas con el mejor sabor a Navidad.

(39,38 € / kg - 3,99 € / ud.) 4 uds. = 400 g **15,95 €**

8744 **Mezcla de Verduras y Setas**

Deliciosa mezcla de calabacín, champiñón, setas nameko y pimiento rojo, cuya combinación de sabores y texturas hará de este revuelto un plato sabroso y natural. Una forma diferente de comer sano. Muy rápido y fácil de preparar.

(6,07 € / kg) 750 g **4,55 €**

8315 **Pollo relleno con dátiles, ciruelas y nueces**

Con bofrost*, es muy fácil cocinar recetas sorprendentes en estas Navidades. Nuestro pollo asado semideshuesado está relleno de muslo y pechuga de pollo, dátiles, ciruelas, nueces y almendras, y un toque de Brandy. Frío o caliente, es un auténtico manjar ideal para las fiestas.

(20,59 € / kg) 1.600 g **32,95 €**

8859 **Cake Pops**

Divierta y sorprenda a sus invitados con estos 3 fantásticos sabores: Bizcocho de chocolate con naranja confitada y queso crema cubierto de chocolate naranja crujiente; Bizcocho de fresa y queso crema cubierto de chocolate rojo crujiente y confeti de colores; Bizcocho de chocolate con sabor moka-café con crema de queso cubierto de chocolate blanco crujiente y rizos de chocolate.

(59,23 € / kg) 4 x 3 unidades = 168 g **9,95 €**

La mejor frescura del mar

8444 Langostino Mediterráneo 40/50 sin cocer

Si le gusta presumir de un excelente langostino en su menú navideño o en la cena de Nochevieja, no le pueden faltar estos extraordinarios Langostinos Salvajes capturados en el Mar Mediterráneo, los cuales cumplen con todas las exigencias que el ojo y el paladar puedan expresar. Los recibirá crudos y empaquetados a bordo manualmente, para que los prepare de la forma que más gusten en su mesa, siempre con la mejor frescura del mar.

1.000 g **39,95 €**

8400 Cigalas nº 1 sin cocer

Selectas cigalas salvajes de calibre nº 1 capturadas cerca de la costa de Islandia, y colocadas a bordo en un estuche práctico, sin cocer, para que las pueda cocinar individualmente a la plancha o en agua hirviendo. Un manjar exquisito que no debe faltar en su menú Navideño o Nochevieja.

(38,83 € / kg) 900 g **34,95 €**

8441 Gambón Austral 18/22 sin cocer

Este Gambón salvaje capturado cerca de la costa Argentina se ha seleccionado especialmente para su menú Navideño o Año Nuevo, por su atractivo aspecto, homogeneidad en tamaño, sabroso sabor y firme textura. Congelado y envasado a bordo, se lo llevamos con su máxima frescura en estado crudo y en un formato práctico de 800 g para que durante la cocción a la plancha pueda saborear su excelente sabor natural.

(21,19 € / kg) 800 g **16,95 €**

8440 Gamba blanca 70/90 sin cocer

Simplemente lo mejor. Para que su Navidad resulte especialmente sabrosa, le sugerimos esta selecta gamba blanca salvaje capturada en el Mar Mediterráneo, de una textura muy tierna y un sabor fresco a mar. Se la traemos directamente de a bordo, congelada inmediatamente tras su pesca y envasada en su estado crudo manualmente de una a una, para que la pueda cocinar con la máxima frescura del mar.

1.000 g **49,45 €**

* Todos los artículos de esta página, hasta fin de existencias.

8258 Canelones del Cazador

Sorprenda con esta noble receta de canelones rellenos de carne de pato francés, acompañado de setas boletus edulis y aceite de trufa negra, cubiertos de una sabrosa salsa de bechamel y queso gratinado. Viene presentado en un formato familiar para que lo pueda compartir entre los suyos.

(21,63 € / kg) 1.200 kg **25,95€**

9233 Gratén del Pescador

Un gratén diferente con unas capas de crepes rellenas con una suave bechamel y un 22% de relleno de sepia, gambas, gallineta, calamares y verduras cortadas. Ideal como primer plato o acompañamiento, para los momentos especiales de fin de año.

1.000g **11,95 €**

0334 Pavo relleno

Disfrute de nuevo de uno de nuestros clásicos navideños. Con el pavo relleno de bofrost*, seguro que acertará. Muy tierno y semideshuesado, se ha rellenado generosamente con carne de pavo, trozos de manzana, pasas, coñac y tocino. Para 6-8 personas.

(15,43 € / kg) 2.200 g **33,95 €**

Calendario Familiar con recetas 2013

Este calendario, aparte de contribuir con una buena causa, tiene muchas más ventajas.

Un diseño entrañable, recetas exclusivas bofrost* y mucho espacio donde podrá anotar todas sus citas durante cada uno de los meses del año.

bofrost* en colaboración con…

ALDEAS INFANTILES SOS

Por segundo año consecutivo, bofrost* es Constructor de Futuro de Aldeas Infantiles SOS.

En esta temporada, hemos querido contribuir no sólo con la aportación de 1,20 € por la venta de este Calendario Familiar, sino que también hemos seleccionado tres productos de este catálogo y seis de nuestro catálogo principal, señalizados con el logo de Aldeas Infantiles SOS, con los que donaremos 0,10 € por cada unidad vendida.

bofrost*
Calendario Familiar con Recetas
2013
Aldeas Infantiles SOS y bofrost*, le ofrecemos este calendario muy especial creado con mucho cariño:
• Calendario Familiar.
• Calendario de recetas fotográfico.
• Fichas de recetas para coleccionar.
Marzo 2013
AGOSTO 2013
Unidos para construir su futuro
Con la donación de 1,20 € por calendario a Aldeas Infantiles SOS
ALDEAS INFANTILES SOS

8980 Calendario familiar 2013
Durante los meses de Octubre, Noviembre, Diciembre y Enero de 2012 y 2013 respectivamente, podrá adquirir el calendario Familiar de bofrost* - Aldeas Infantiles SOS y, de esta forma colaborar con 1,20 € en los proyectos de esta ONG.
3,95 €

¡Unidos para construir su futuro!

0932 **Estrellas de mousse de chocolate**
Comparta la magia de la Navidad sirviendo este elegante postre elaborado con exquisita mousse de chocolate en forma de estrella. Decore el plato con canela o cacao en polvo, virutas de chocolate etc.
(16,58 € / l - 0,83 € / ud.) 12 uds. = 600 g **9,95 €**

8013 **Helado de Turrón**
¡Elaborado con turrón certificado de Jijona de calidad suprema! Descubra un sabor tradicional de la forma más refrescante con esta crema de helado de turrón. Perfecto para cualquier época del año.
(6,35 € / l) 2 litros **12,70 €**

0072 **Cuvée Prestige**
Año tras año, nos reunimos para celebrar el momento mágico que todos esperan. Y para ello, no puede faltar un postre igualmente mágico como lo es nuestro "Cuvée Prestige", elaborado con helado de Vainilla Bourbon y helado de chocolate-avellanas con salsa de cerezas, con una noble cobertura de chocolate decorada con perlas de plata y la etiqueta personal de bofrost*. Una idea que sorprenderá a sus comensales en su menú de Navidad y/o Nochevieja.
1 litro **11,95 €**

0035 **Casita helada**
Un helado de cuento de hadas. Nuestra "Casita" vuelve esta Navidad para crear ilusión a pequeños y mayores. Elaborada con helado de vainilla, chocolate con avellanas y decorada con trocitos de almendra caramelizada y avellanas. Las figuritas de chocolate y la chimenea de barquillo de chocolate aportan el toque perfecto para ser servida en estas fechas.
(7,65 € / l) 1,3 l **9,95 €**

Producto no congelado

1895 **Papa Noël de Chocolate con leche**
Delicioso chocolate con leche belga, presentado en forma de Papa Noël. Una divertida idea para regalar a sus invitados o premiar el buen comportamiento de los peques. Un detalle que no puede faltar en su casa estas Navidades.
(79,00 € / kg) 50 g **3,95 €**

Compartimos momentos especiales

6865 **Crujiente de Chocolate al Caramelo**

Irresistible tarta de chocolate con un hojaldre de praliné crujiente, sobre una capa de ganaché de caramelo, recubierto con mousse de chocolate negro y decorado con bolitas doradas de chocolate blanco.Un elegante postre que llenará de sonrisas sus cenas en esta Navidad.

(33,22 € / kg) 450 g **14,95 €**

bofrost* ES_Nav2012_Derechos adquiridos. Prohibida la reproducción sin autorización previa de bofrost* . Precios válidos para península, exceptuando errores tipográficos. Productos disponibles hasta fin de existencias.

bofrost

Teléfono de atención al cliente: **900 87 87 77**

www.bofrost.es

Un gusto selecto

*Producto colaborador con aldeas infantiles

8992 Turrón de Jijona Suprema Selección Especial

Regale algo especial, regale turrón de Jijona de una extraordinaria calidad con un 70% de almendras. Servido con un formato especial de 1/2 kg en un elegante estuche de regalo de madera, exclusivo de bofrost*. Edición limitada con numeración propia en cada sello del Consejo Regulador de Jijona.

(39,90 € / kg) 500 g 19,95 €

8322 Macaron

El macaron es un pastelito tradicional francés hecho de clara de huevo, almendra molida, azúcar glas y azúcar. Procede del siglo XVIII, surgiendo del horno pastelero de la corte francesa, combinando cúpulas redondas a base de almendra, con aspecto de sandwich, y con un relleno cremoso acorde a la receta (chocolate con leche, pistacho, albaricoque, cereza).

(66,25 € / kg - 0,66 € / ud.) 4 x 3 uds. = 120 g 7,95 €

© bofrost* (F-Gourmet-12) Derechos adquiridos. Prohibida la reproducción sin la autorización previa de bofrost*. Precios válidos para península, exceptuando errores tipográficos. Productos disponibles hasta fin de existencias.

Especial Gourmet

Nuevo

8257 Secretos de Faisán

Una forma elegante a la vez que divertida de presentar un entrante crujiente y muy sabroso. Crujiente masa rellena de carne de faisán aderezada con tomate, zanahoria, cebolla, puerro, aceite de oliva virgen extra, vino dulce y especias naturales. Una receta muy equilibrada en sabor, que gustará a toda la familia.

(99,55 € / kg) 110 g 10,95 €

8205

Foie con mermelada de higos

Foie gras de pato mi-cuit, de una calidad excepcional, unido al dulzor de una mermelada de higo y vainilla. Perfecto para realizar canapés y servir como aperitivo de su cena de Navidad.

(169,75 € / kg) 200 g 33,95 €

8325 **Tournedó de magret de pato rellenos de foie gras**

Una auténtica exquisitez de la gastronomía francesa que sorprenderá a los expertos en esta variedad de carne. Excelentes rodajas elaboradas a partir de magret de pato, rellenos de auténtico foie gras mi cuit francés. Sabor y textura impecable, para que disfrute estas Navidades de forma especial.

(66,41 € / kg) 2 unidades = 195 g 12,95 €

6933 **Champagne Georges Vesselle Paraphe Réserve Grand Cru Brut**

Este grand cru brut, compuesto por un 90% de Pinot Noir y 10% de Chardonnay, ha sido elaborado al menos con un 25% de vino reserva. Ofrece un bouquet aromático muy suave, con notas de frutos amarillos y de color dorado claro.

(41,27 € / l) 750 ml 30,95 €

8318 **Foie de pato entero mi-cuit**

Noble y uno de los más exquisitos dentro de los productos "Gourmet". Nuestro foie gras mi-cuit le encantará por su alta calidad, debido a la alimentación natural del pato, así como su cuidadosa elaboración. Como resultado podrá disfrutar de una textura excelente y un sabor inconfundible.

(139,80 € / kg) 250 g 34,95 €

2904 **Pago de Cirsus de Iñaki Nuñez, D.O. Navarra, Excelencia 2007**

Con la máxima denominación de un pago, este excelente vino con D.O. Navarra, ha madurado en barricas de roble francés hasta alcanzar su máximo esplendor. Su añada 2007, calificada como "muy buena", ha contribuido a un resultado merecedor de la medalla de oro del certámen internacional de mayor prestigio del mundo.

(19,93 € / l) 750 ml 14,95 €

Confit de pato sobre cama de manzana y foie al Oporto

Modo de preparación:

Colocamos el Oporto en un cazo a fuego lento y lo reducimos hasta que tenga la téxtura de jarabe. sacamos los confits del envase y aplicamos el modo de empleo que se indica en él.

Las manzanas, una vez lavadas, las cortamos en dados y se rehogan con la mantequilla en una sartén a fuego medio durante unos 10 min. aprox. En una sartén a parte y en el último momento salteamos rápidamente con un poco de aceite de oliva virgen extra el foie también cortado en dados. Añadimos el foie a la manzana y mézclamos.

Presentación:

Colocamos una cama de manzana y foie en el plato y sobre ella el confit de pato caliente y dorado, finalmente manchando con un hilo de reducción de Oporto. Bon appétit.

Ingredientes para dos personas:

- 1 ud. de art. 8352 Confit de pato
- 1 1/2 manzana roja (aprox. 400 g) con poca acidez
- 40 g de mantequilla
- 125 g de art. 8318 Foie gras de pato entero mi-cuit
- 37,5 cl de vino de Oporto
- Aceite de oliva virgen extra

8352 **Confit de Pato**

Muy apreciado como un producto de alta cocina, nuestro confit de pato es un auténtico delicatessen. Se elabora según la receta tradicional en salazón con sal marina (Guérande) y en cocción en marmita abierta con grasa de pato. ¡La sencillez de este plato es el secreto de su éxito!

(32,50 € / kg) 2 uds. = 460 g 14,95 €